

Unsere Saison-Rezepte | Winter

Weihnachtliche Mandelsuppe



LANDWIRTSCHAFT
Geflügelhof Saatbau
hauseigene Futterherstellung

Lausheim 14 . 88356 Ostrach
Telefon: (+49) 07589 - 3833
Telefax: (+49) 07589 - 2698
www.senn-ei.de

Zutaten:

- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Prise Zucker
- 30 g Butter
- 150 g gemahlene Mandeln
- 750 ml Hühnerfond
- 1 EL Sherry
- etwas Salz
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. Nelken gemahlen
- 1 Prise Muskat
- etwas Pfeffer
- 100 g Crème fraîche
- 1 Eigelb
- 100 g geschlagene Sahne
- 1 EL Mandelblättchen, geröstet

Und so geht's:

Die Zwiebel und Zucker in der Butter anschwitzen. Die gemahlene Mandeln dazu geben und mitbraten. Mit Hühnerfond und Sherry aufgießen und mit Salz, Zimt, Nelkenpulver und Muskat würzen. Ca. 15 Min. köcheln lassen, dann die Suppe durch ein feines Sieb streichen. Nochmals aufkochen und kräftig abschmecken.

Die Crème fraîche mit dem Eigelb verquirlen und unter die Suppe rühren. Achtung: Die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen! Anschließend die geschlagene Sahne unterheben.

Zum Schluss mit den gerösteten Mandelblättchen servieren.